

Torta od pecenih jabuka



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 9jabuka
- 18 kašicicašecera

Patišpanj:

- 8jaja
- 8 kašikašecera
- 4,5 kašikebrašna

Puding:

- 1 kesicavanilin pudinga
- 1/2 l mleka

Ostalo

- 250 mlšlaga

Priprema

Pripremiti sastojke.

Oljuštiti jabuke, izvaditi semenke, i iseci na pola tako da kad ih poreamo na ravan deo u uvec, otvor bude na gore, a tri jabuke iseci na komadice i popuniti šupljine.

U svaku šupljinu jabuke sipati po jednu kašičicu šecera i još tri kašičice posuti po komadicima sa kojim smo zatvorili prazan prostor izmeu polutki.

Prekriti folijom i peci na 200 stepeni oko 30 minuta da jabuka omekša.

Deset minuta pri kraju pecenja jabuka poceti pripremu patispanja tako što cemo prvo odvojiti žumanca od belanca.

vrsto umutiti belanca pa dodati osam ravniha kašika šecera i dalje mutiti dok se ne sjedini.

Dodati žumanca.

Lagano ih sjediniti.

Kada smo sjedinili uz blago mešanje dodajemo brašno.

Pecene jabuke izvaditi iz rerne i zidove pleha namazati po izboru margarinom, uljem ili mašču.

Preko pecenih jabuka sipati umucen patišpanj.

Kašikom ili špaklicom jednako ga rasporediti.

Tako pripremljen pleh peci na 180 stepeni od 20 do 30 minuta u zavisnosti od rerne.

Puding skuvati po uputstvu sa kesice.

Po završetku pecenja poklopiti tacnom pleh i okretanjem prebaciti na nju.

Malo prohlaen puding preliti preko pecenog patišpanja i jabuka.

Opet sa kašikom ili spaklicom ravnomerno rasporediti puding.

Posle izvesnog vremena kada se ohladi i upiju sokovi umutiti šlag i dekorisati tortu.

Savet

Lagana torta, Izbor kolicine pri jelu je na vama. :)